

# 章节3-7: 原理 5: 确定纠偏措施

## 章节概述

HACCP计划的第五个原理是当监测结果显示偏离已设定的关键限值时，要建立纠偏措施。当出现对关键控制点的偏离时，采取合适的纠偏措施对生产安全食品至关重要。如果未能及时采取纠偏措施，那么潜在的不安全食品可能离开企业流入市场，导致购买这些产品的消费者产生疾病。

此部分将讨论以下内容：

- 定义和主要考虑因素
- 确定并纠正不符合项
- 鉴定受影响的产品并确定出处理方法
- 对纠偏措施作出记录

原理5：确定纠偏措施

## 学习目标

通过本部分的学习，学习者将能够：

- 定义“纠偏措施”并列在HACCP计划中通过纠偏措施要实现的三个事项
- 讨论在HACCP体系中确定和纠正偏离时的注意事项
- 确定产品的纠偏措施需采取的步骤和确定最终处理方法的步骤
- 描述如何在HACCP计划中记录监控程序

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

原理5：确定纠偏措施

## 定义和主要考虑因素

食品法典对纠偏措施的定义为“当监控结果表明对关键控制点失去控制时所采取的措施”

在HACCP体系中，关键控制点发生偏离时需采取纠偏措施，纠偏措施必须实现以下各项：

1. 确定并纠正不符合项
2. 对在偏离过程中生产的产品确定处理方法
3. 记录下已采取的纠偏措施



© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

原理5：确定纠偏措施

## 定义和主要考虑因素

在HACCP计划中，需对每个产品的关键控制点可能发生的偏离制定出纠偏措施。

在可能的情况下，纠偏措施必须提前计划好。当然，对所有的纠偏措施提前计划是不可能的。你需要有一套合适的程序专门针对不合格产品，评估不合格产品并确定最终的处理方法。

HACCP计划至少应指明：

- 偏离发生需要做什么，
- 谁负责实施纠偏措施，
- 当纠偏措施发生时，应制定和保持什么记录

需任命对生产过程、产品和HACCP计划有透彻理解的人员负责监督纠偏措施。适当地，可以咨询专家对可利用的信息进行评审并帮助确定不符合规定产品的处理方法。

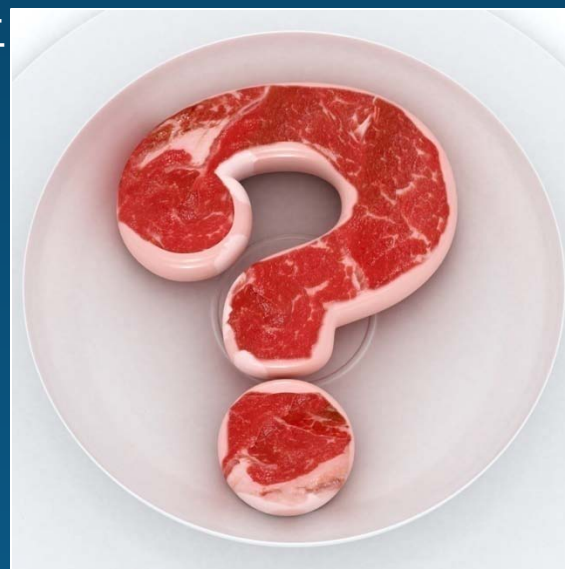


Photo: Public Domain

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

原理5：确定纠偏措施

## 确定并纠正不符合项

处理关键控制点偏离的第一步纠偏措施就是使过程处于控制下。

这种纠偏措施可能只需要进行过程调整以使其重新符合已设定的关键限值。例如，如果在监控某烹饪过程时发现产品没有达到适当的中心温度，恰当的纠偏措施就是延长或增加烹饪时间和/或温度直到符合合适的中心温度。

在某些情况下，也许不可能立即使过程恢复控制。这时，恰当的纠偏措施就是停止生产线并使所有受到影响的产品保持原状直到对不符合项作出评估和纠正。

可能需要对纠偏措施进行根源性分析以确定不符合项发生的原因，确保不再发生持续的偏离。



Photo: Public Domain

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

原理5：确定纠偏措施

## 鉴定受影响的产品并确定出处理方法

纠正措施必须完成的第二个重要的任务就是确定受偏离影响的产品并确定其最终处理方法。

关于鉴定和隔离受影响的产品，必须完成以下步骤：

1. 必须隔离所有受影响的产品(即关键控制点失控时加工的产品)
2. 必须对隔离的产品做出清晰的标记(如贴上牢固的标签)标记应包含以下信息：持有数量、产品、金额、持有日期、持有原因以及持有人姓名
3. 制造商必须保持对产品的控制，时间范围为自持有日到最终处理日

此外，必须使所持产品处于最大限度的防止其进一步恶化的条件之下（必要时，冷藏或冷冻）

如果产品脱离组织的控制，随后被确定为不安全产品，那么这个组织必须主动收回产品。

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

原理5：确定纠偏措施

## 鉴定受影响的产品并确定出处理方法

鉴定出受影响的产品并被隔离后，企业必须对这些产品做出评估以确定其最终处理方法。

产品评估应该由符合资格的人员进行，例如，热处理偏离应由技术权威或具有相同专长的人员进行。

对受影响产品的评估应足以发现潜在危害。应确保采样足够，以确定问题的严重程度，确保测试恰当合理、确保判断是建立在科学的基础上并且在产品投放到市场前需确定已不存在潜在的危害。

- 每个不合格产品只有在以下任一项适用时才能作为安全产品投放
- 其他证据表明控制措施是有效的
- 证据显示对某一特定产品的所有控制措施的组合效果达到了预期效果
- 取样、分析和/或其他验证措施显示受影响的产品符合经鉴定的相关食品安全危害可接受的级别。

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。



原理5：确定纠偏措施

## 鉴定受影响的产品并确定出处理方法

评估完成后，受不符合性影响的产品可能有若干种处理方法，这些产品可能将被：

1. 确定其预期用途的安全性，
2. 确定其他用途的安全性，
3. 为确保其安全对其进行重新加工，
4. 用于与原定用途不同的他用
5. 毁灭或作为废弃物处理

例如，在美国，在某些特定条件下被检测出含阳性大肠杆菌O157：H7的碎牛肉（在美国，这种大肠杆菌被认为是产品里的一种混杂物），用来生产全熟的产品是完全合法的。

对产品处理的最终决定必须由来自相关机构的权威人士确定。产品处理的决定必须根据检测结果、科学认识、专家咨询、法规要求和其他有关信息来确定。

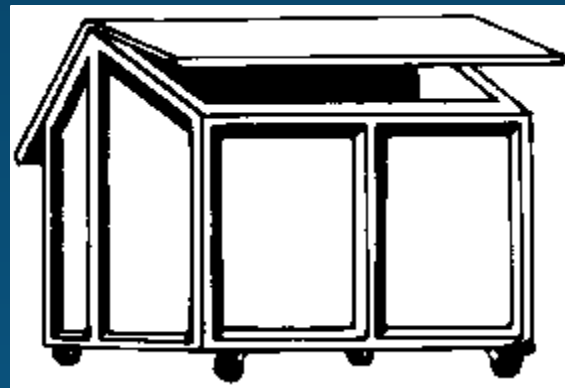


Illustration: FAO

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

原理5：确定纠偏措施

## 鉴定受影响的产品并确定出处理方法

以下是对确定不合格产品处理方法的总结。

1. 确定产品是否有安全隐患，应基于以下信息：

-专家评估

-生物、化学或物理检测

2. 如果不存在危害，可以放行该产品进入市场

3. 若存在潜在危害，确定该产品是否能被：

-重新生产/重新加工

-改为其他用途

4. 如没有办法处理上述步骤3中含潜在危害的产品，必须毁掉该产品。



Image: SamuelBenoit / Flickr

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

原理5：确定纠偏措施

## 记录纠偏措施

纠偏措施和不符合项的记录必须包含以下信息：

1. 产品的实际生产记录
2. 应以标准表格的形式列出以下事项：持有编号、偏离、持有原因、持有产品的编号和日期、持有产品数量、责任人的姓名和签名
3. 产品评估结果：权威性建议、产品检测结果、经讨论产品的最终处理决定
4. 经讨论的存在问题各单元的准确账目
5. 处理不符合项的程序介绍
6. 鉴定出偏离的原因
7. 防止偏离再次发生的纠偏措施



Photo: Public Domain

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported (CC-BY-SA)。

# 版权说明

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。



原模块参见：<http://fscf-ptin.apec.org/>和  
<http://www.fskntraining.org>，许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported ( CC-BY-SA )。

要查阅该许可的复印件，请访问

<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>

或向知识共享发送信件

559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.

© 2012 APEC秘书处，密歇根州立大学和世界银行集团。许可：知识共享署名-相同方式共享3.0 Unported ( CC-BY-SA )。